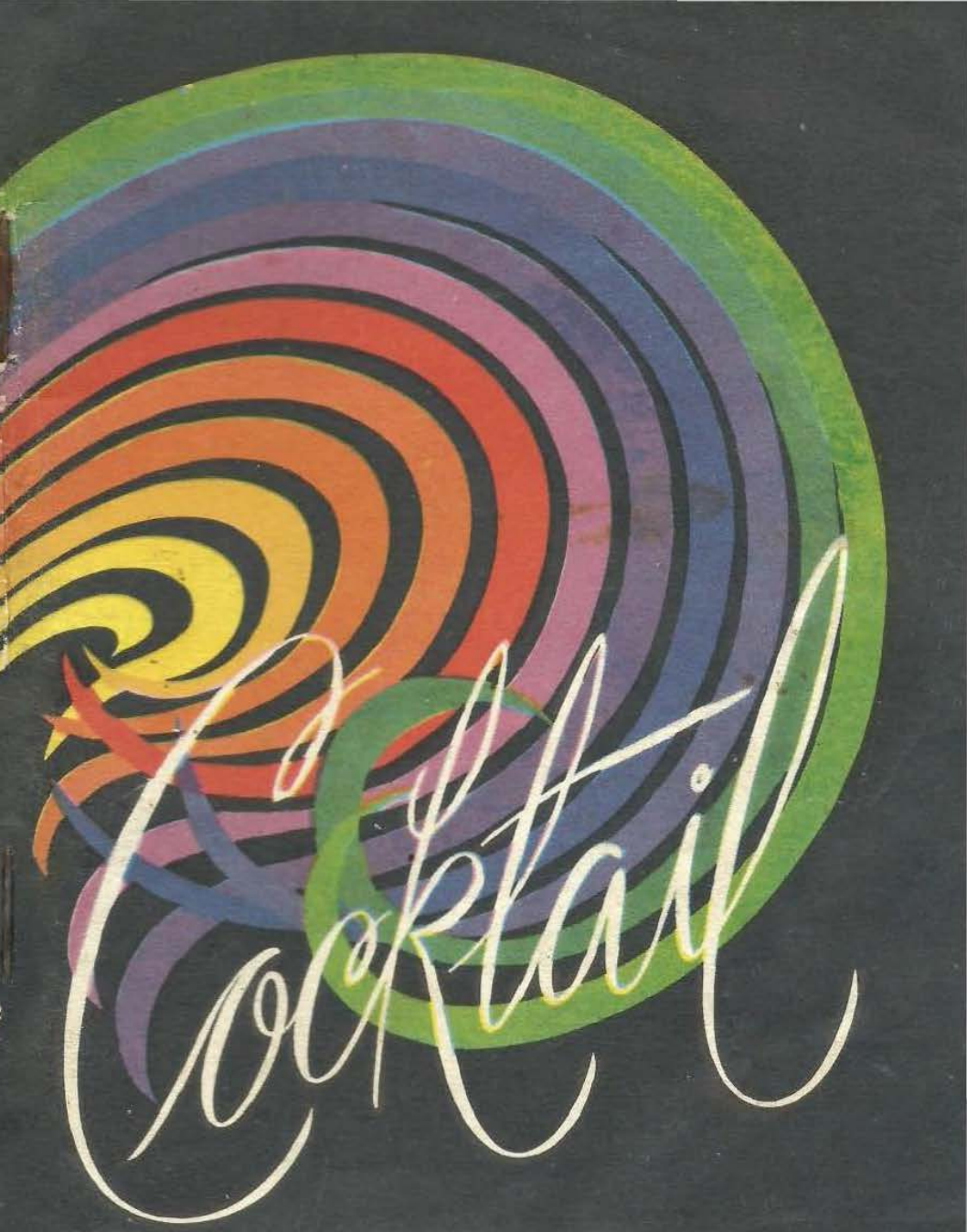
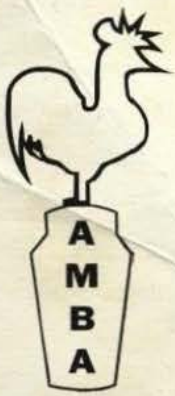

Cocktail

S. A. FRANCESCO CINZANO y Cía. Ltda.



El cocktail, más que una bebida, es una fantasía del gusto, amable o reconfortante, delicada o cálida, que ha de procurarse no frustrar... Necesita el momento, el ambiente, el adecuado estado de ánimo y también - y sobre todo, - la incuestionable calidad de los elementos que intervienen en su composición.

Uno sólo de sus integrantes, si no lo complementa en su justa proporción, puede destruir el perfecto equilibrio.

El arte de la preparación de cocktails, que nos viene de lejos, ha legado recetas clásicas. Y aunque todos los días el buen catador descubre nuevas y gratas sorpresas, aquéllas permanecen como la mejor y más elevada apelación al sentido quizá más inexplorado y personal del hombre: el gusto.

Esa calidad que da el justo equilibrio, se logra con la serie de productos CINZANO, cuyo antiguo prestigio les ha conquistado la confianza universal.

Como un homenaje a ese *buen gusto,* CINZANO le brinda este recetario de Cocktails.

Suaves *como un ensueño...*

AMBA

BATIDO DE AMERICANO CINZANO

Usese cocktelera
½ limón exprimido
Unos chorritos de Bitter rojo
1 medida de Americano Cinzano
Vermouth Blanco
Sírvase en copa de 120 gramos o en vaso de Vermouth agregándole hielo y soda.

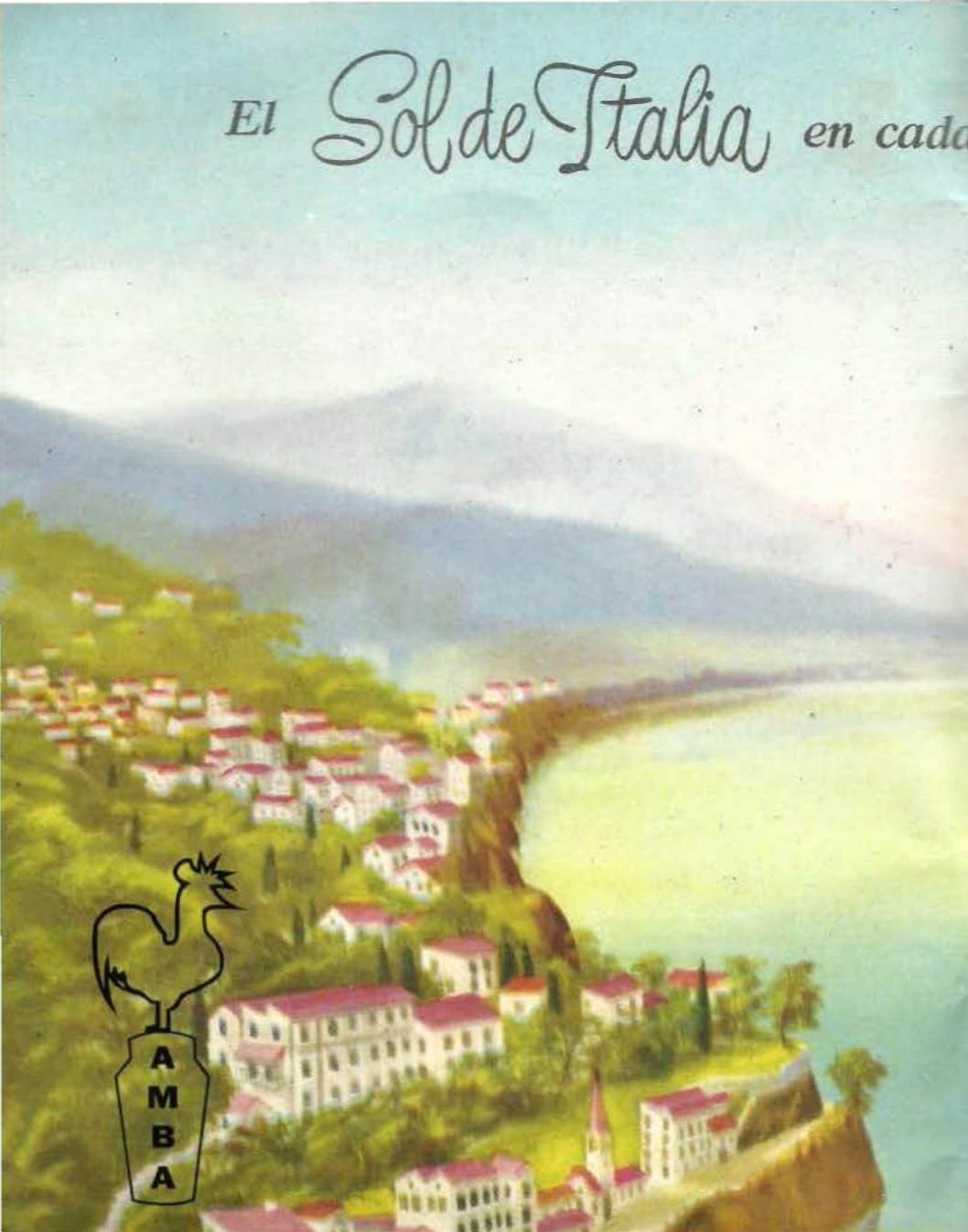
ALL CINZANO COCKTAIL

Usese cocktelera
1/3 parte de Vermouth Cinzano
1/3 parte de Americano Cinzano
Vermouth Blanco
1/3 parte de Cinzano Seco Dry
Unas gotas de Gilbey's Dry Gin
Unas gotas de limón.
Sírvase en copa de 120 gramos.

ORANGE DAISY

Usese cocktelera
Unos pedacitos de hielo
Jugo de ½ limón
Jugo de 1 naranja
Unas gotas de agua de azahar
1 copa de Americano
Cinzano Vermouth Blanco
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 200 gramos.
Complétese con agua mineral de mesa.

El Sol de Italia en cada



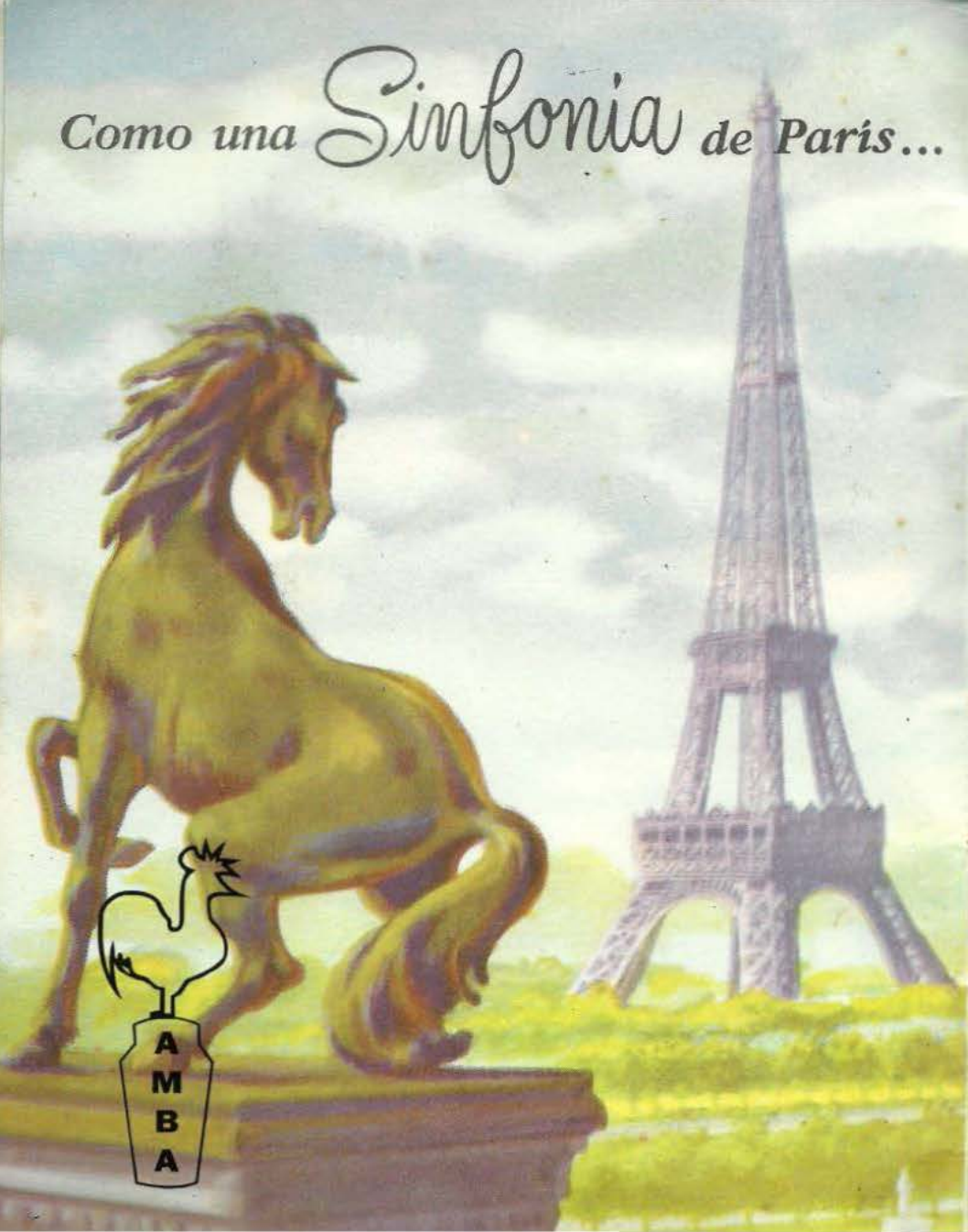
cocktail...

CINZANO SOUR
1/4 parte de Vermouth Cinzano
1/4 parte de Americano Cinzano
Vermouth Blanco
1/4 parte de Cinzano Seco Dry
1/4 parte de Jugo de limón.
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 200 gramos, medida que se terminará de llenar con soda.

CINZANINO LARGO Nº 1
Unos trozos de hielo
1 rodaja de limón
60 gr. Vermouth Cinzano
50 gr. Gilbey's Dry Gin.
1 chorrito de Bitter Cinzano
Sírvase en vaso de Whisky, con pajita.

TORINO COCKTAIL
Usese el vaso de composición
Unos pedacitos de hielo
Unas gotas de Maraschino
Unas gotas de Curacao
1/3 parte de Gilbey's Dry Gin
2/3 partes de Vermouth Cinzano
Revuélvase, cuélese y sírvase en copa de 90 gramos con una guinda abrillantada.

Como una Sinfonia de Paris...



SAN MARTIN DEMI-SEC
1/6 parte de Vermouth Cinzano
1/6 parte de Cinzano Seco Dry
2/3 partes de Gilbey's Dry Gin
Agréguese el zumo de una cascarita de limón.

SARATOGA COCKTAIL
Usese cocktelera
Unos pedacitos de hielo
1/4 parte de Cinzano Seco Dry
3/4 partes de Coñac Otard Dupuy Reserva San Juan
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.

CUBANO (Seco) COCKTAIL
Usese el vaso de composición
Unos pedacitos de hielo
Unas gotas de Chartreuse amarillo
1/6 parte de Kirsch
2/6 partes de Gilbey's Dry Gin
3/6 partes de Vermouth Cinzano Seco Dry
Revuélvase y sírvase en copa de 140 gramos.

Con ese Amargor característico...

CINZANO GROG

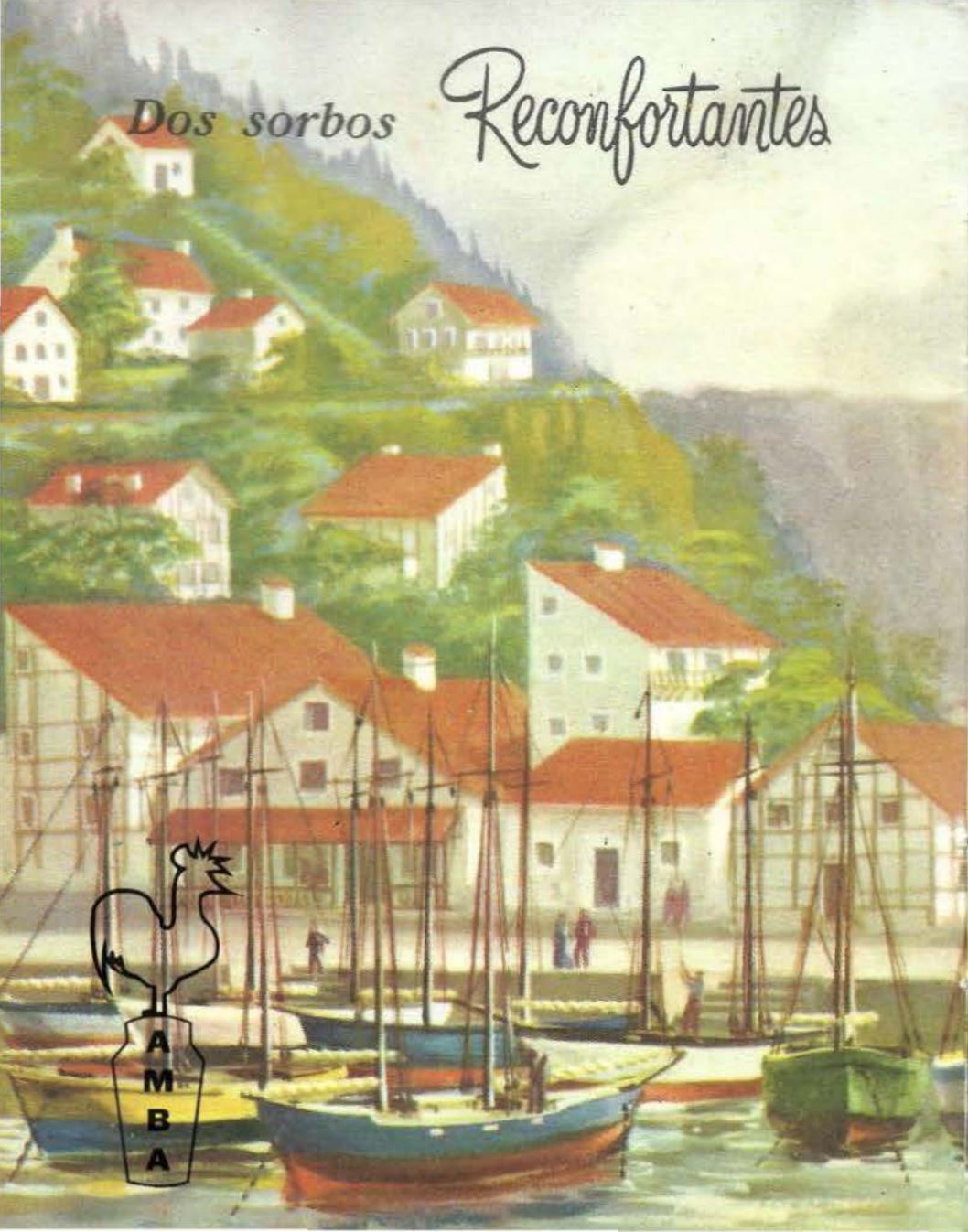
Usese vaso de 200 gramos
2 cucharaditas de azúcar
Una rodaja de limón
Unas gotas de Fernet Cinzano
2 cucharaditas de Aperital
2 copitas de Vermouth Cinzano
Llénese el vaso con agua hirviendo y sírvase.

AMERICANO

1/3 parte de Vermouth Cinzano
1/3 parte de Cinzano Seco Dry
1/3 parte de Bitter Cinzano
Refrésquese en vaso de cocktail; sírvase en copa de 120 gramos y agréguese el zumo de una cascarita de limón.

"EL GENOVES"

Usese cocktelera
4-5 trozos de hielo picado
100 gr. Americano Cinzano
70 gr. Vermouth Blanco
20 gr. Cinzano Seco Dry
10 gr. Fernet Cinzano
Licor Menta Blanca
Batir y servir con su espuma en vaso cónico de 100 gr.


Dos sorbos Reconfortantes
AMBA

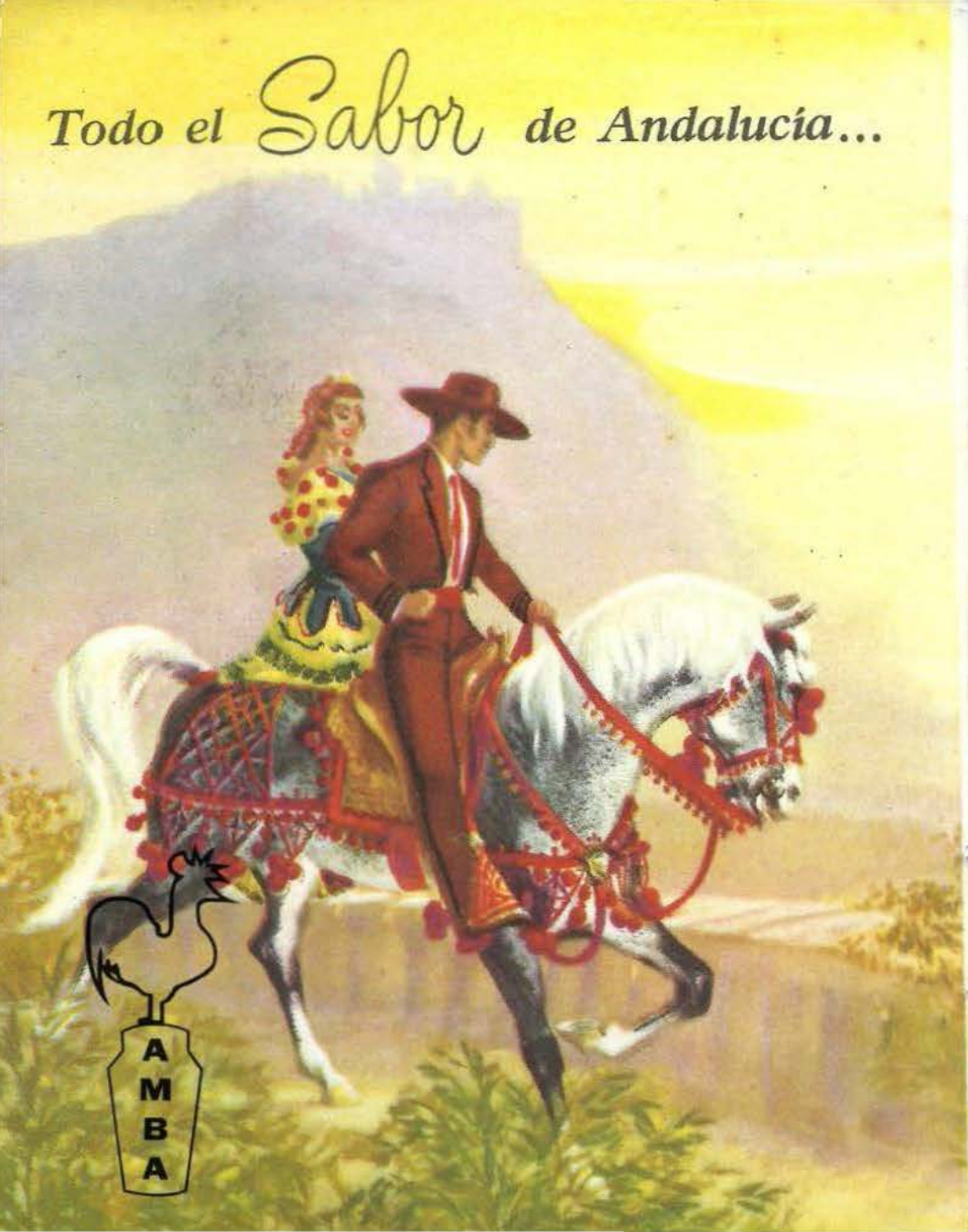
ABC COCKTAIL

Usese cocktelera
Unos pedacitos de hielo
Unas gotas de Bitter Cinzano
Unas gotas de Hesperidina
2/3 partes de Aperital
1/3 parte de Cinzano Seco Dry
Agítese bien, cuélese y sírvase en copas de 120 gramos.

DOCTOR COCKTAIL

Prepárese en cocktelera
Unos pedacitos de hielo
1/4 de copita Americano Cinzano
Vermouth Blanco
1 cucharadita de jugo de limón
El jugo de ½ naranja
1/4 de copita de Gilbey's Dry Gin
Agítese y sírvase en copa de cocktail.

Todo el Sabor *de Andalucía...*



VETERANO COCKTAIL

Bátase en cocktelera
Unos pedacitos de hielo
Una cucharadita de Aperital
½ parte de Cinzano Seco Dry
½ parte de Xerez Quina Ruiz
Sírvase en copa de 100 gramos, agregándole el zumo de una cascarita de limón.

PERFECT

1/3 parte de Gilbey's Dry Gin
1/3 parte de Vermouth Cinzano
1/3 parte de Xerez Quina Ruiz

En cocktelera batir con hielo y servirlo colado.

GALLITO COCKTAIL

1/3 parte de Manzanilla
1/3 parte de Cinzano seco Dry
1/3 parte de Coñac Otard Dupuy

Este cocktail debe servirse muy frío y bien batido, en vasito de 50 gramos.

Saludables como un día

de campo...

DEMARIA DEMI SEC
Unos chorritos de Hesperidina
1/3 parte de Aperital
1/3 parte de Vermouth Cinzano
1/3 parte de Cinzano Seco Dry
Agítese en cocktelera y sírvase como el anterior.

DEMARIA FLIP
Usese cocktelera.
Unos pedacitos de hielo
Una yema de huevo
Una cucharadita de azúcar
1/3 parte de Aperital
2/3 partes de Vermouth Cinzano
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 130 gramos

DEMARIA DULCE
1/3 parte de Aperital
2/3 partes de Vermouth Cinzano
Agítese en cocktelera y sírvase en copa de 120 gramos.

DEMARIA SECO
Unos chorritos de Hesperidina
1/3 parte de Aperital
2/3 partes de Cinzano Seco Dry
Agítese en cocktelera y sírvase en copa de 120 gramos.

El trópico a flor de copas...
AMBA

BRANDY FIZZ

Usese cocktelera
Unos pedacitos de hielo
El jugo de medio limón
2 cucharaditas de azúcar
Unas gotas de Bitter Cinzano
1 cucharadita de Aperital
Una copita de Coñac Otard Dupuy Reserva San Juan
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 200 gramos, medida que se terminará de llenar con soda.

MAR DEL PLATA

Usese un vaso de 200 gramos.
2 cucharaditas de azúcar
Una rodaja de limón con 4 clavos de olor incrustados
Una copita de Coñac Otard Dupuy Reserva San Juan
Una copita de licor de Ron
Termínese de llenar con café negro y sírvase.

FLIP PARANA MOON

Usese cocktelera
Unos pedacitos de hielo
Una cucharadita de jugo de limón
Una cucharadita de granadina
Una yema
Completar con Coñac Otard Dupuy Reserva San Juan
Agitar y servir en copa de 100 gramos.

Abrigan *por dentro...*

BRANDY SOUR

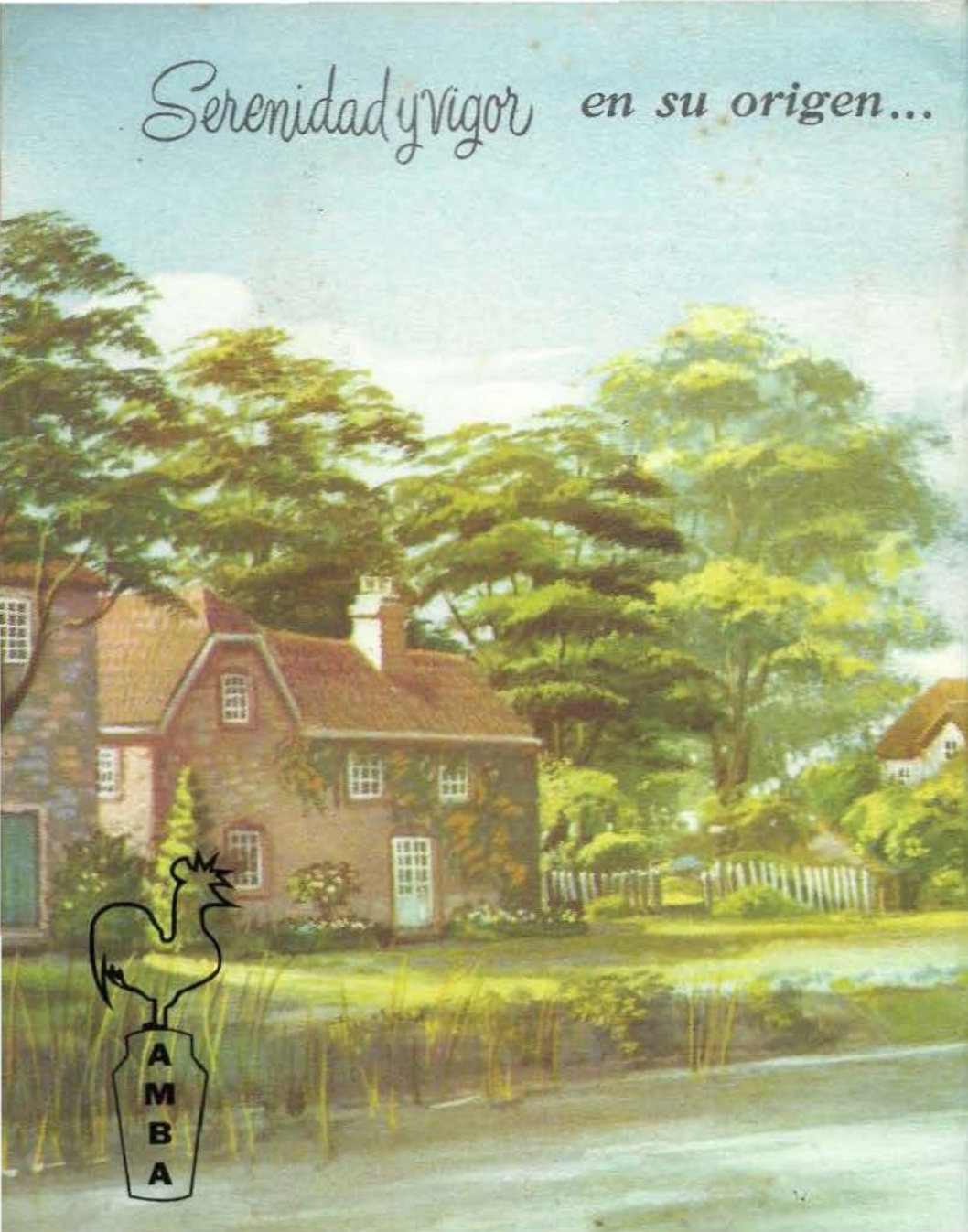
Usese cocktelera
Unos pedacitos de hielo
Una cucharadita de azúcar impalpable
1/4 parte de jugo de limón
3/4 partes de Coñac Otard Dupuy Reserva San Juan
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.

CORAZON DE INDIO "CINZANO" COCKTAIL

Usese el vaso de composición
Unos pedacitos de hielo
1/4 parte de Coñac Otard Dupuy
1/4 parte de Gilbey's Dry Gin
1/4 parte de Ron
1/4 parte de Cinzano Seco Dry
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 90 gramos.

SIDE CAR COCKTAIL

Prepárese en cocktelera
Unos pedacitos de hielo picado
2 cucharaditas de jugo de limón
½ copita de Cointreau
½ copita de Coñac Otard Dupuy
Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.


Serenidad y vigor en su origen...
AMBA

CLARITO COCKTAIL

Usese el vaso de composición
Unos pedacitos de hielo
1 cucharadita de Cinzano Seco Dry
1 medida de Gilbey's Dry Gin
Agréguese el zumo de una cascarita de limón.

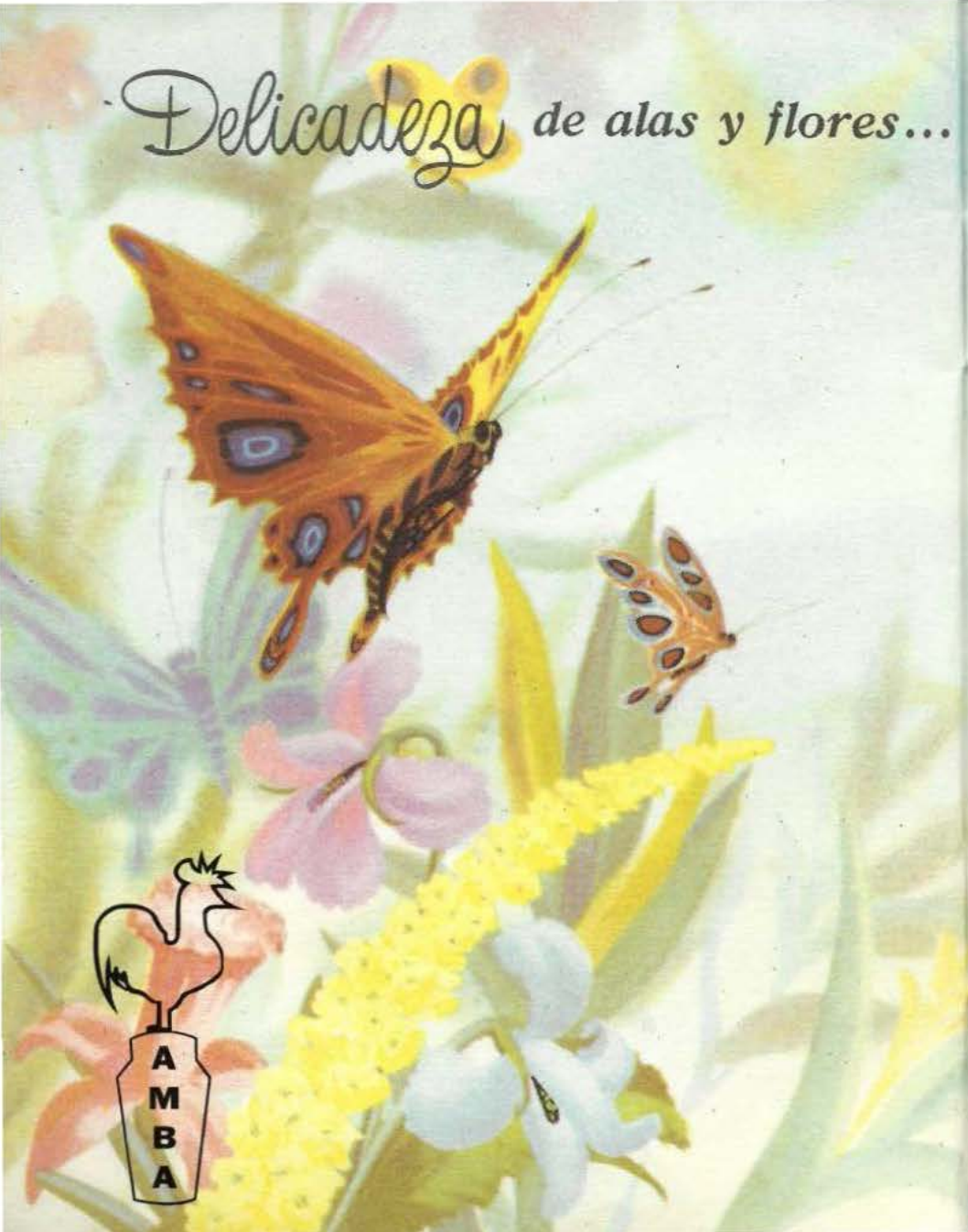
SAN MARTIN (Seco) COCKTAIL

Usese el vaso de composición
Unos pedacitos de hielo
Unas gotas de Bitter Cinzano
Unas gotas de Aperital
1/3 parte de Gilbey's Dry Gin
2/3 partes de Cinzano Seco Dry

Remuévase, cuélese y sírvase en copa de 90 gramos con una corteza de limón retorcida.

GIN FIZZ

Usese cocktelera
Unas pedacitos de hielo
1 cucharadita de azúcar
Jugo de medio limón
1 copa de Gilbey's Dry Gin
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 200 gramos con una tajada fina de limón.
Complétese con soda.


Delicadeza de alas y flores...
AMBA

STRAWBERRY FIZZ

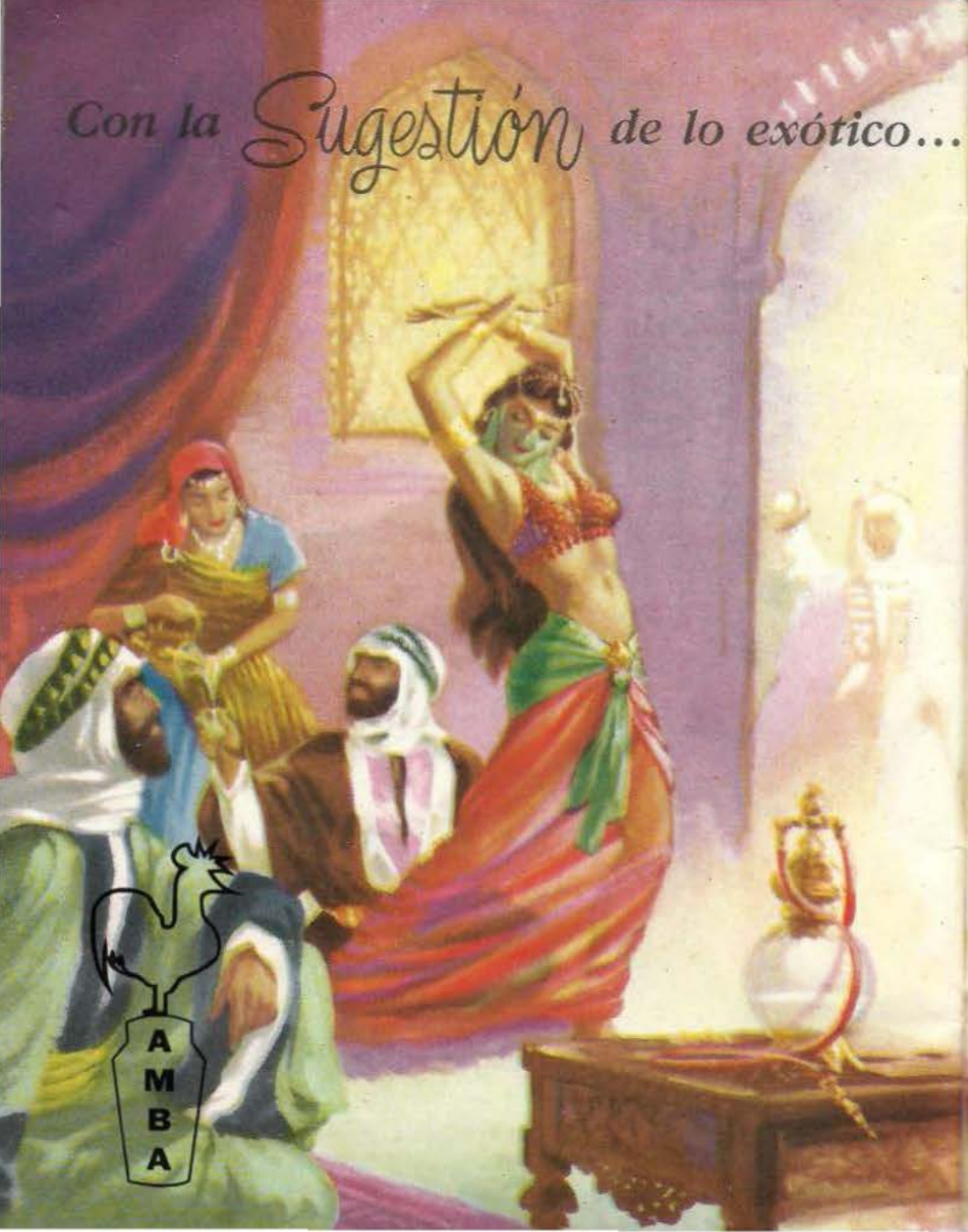
Usese cocktelera
Unos pedacitos de hielo
El jugo de medio limón
8 cucharaditas de azúcar
2 copitas de Gilbey's Old Tom Gin
2 copas de tipo Jerez de jugo de fruta natural
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 200 gramos, medida que se terminará de llenar con soda.

ALEXANDER COCKTAIL

Usese cocktelera
Unos pedacitos de hielo
Una cucharadita de azúcar impalpable
1/3 parte de Crema de Cacao
1/3 parte de Gilbey's Old Tom Gin
1/3 parte de Crema de Leche.
Agítese y sírvase en copa de 120 gramos.

SILVER FIZZ

Usese cocktelera
Pedacitos de hielo
Jugo de ½ limón
1 clara de huevo
1 cucharadita azúcar
Unos gotas Maraschino
1 copa de Gilbey's Old Tom Gin
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 200 gramos.
Complétese con soda.


Con la Sugestión de lo exótico...
AMBA

NARANJADA CINZANO

En vaso grande
Unas gotas de anís
Unos pedacitos de hielo
Una cucharada grande de azúcar
El jugo de una naranja
Una copa de Vermouth Cinzano
Llénese con soda o agua natural y sírvase con pajita.

CINZANO SMASH

Usese una copa de 200 gramos
Unos pedacitos de hielo
4 trozos pequeños de fruta surtida en estación - Unas gotas de Anís
2 cucharaditas de Crema de Cacao
Una cucharadita de Gilbey's Dry Gin
Una copa tamaño oporto de Vermouth Cinzano
Revuélvase un poco y sírvase con pajita

TROPICAL COCKTAIL

Usese la cocktelera
Unos pedacitos de hielo
Una cucharadita de azúcar
Una cucharadita de jugo de limón
Una cucharadita de Crema de Vainilla
Completar con Gilbey's Old Tom Gin
Agítese, cuélese y sírvase en copa de 100 gramos.

El buen Cocktail

Clasificación y definiciones

COBBLER

Lleva en su composición frutas frescas variadas, en estación. Se sirve con pajita, en copa de 200 gramos.

COOLER

Lleva frutas en estación pero se prepara a base de Gingerale. Se sirve en el vaso clericó de 200 gr.

CRUSTA

Similar al Cobbler pero sin frutas. Generalmente se adorna el borde de la copa con una orla de azúcar en polvo. Se suele servir con pajita, en copa de 150 gramos.

CUP o CLERICO

Se prepara en jarras con abundantes frutas frescas, especialmente aromáticas. Se sirve en copa común de color.

DAISY

Se suaviza su composición con jugos de frutas o clara de huevo. Se sirve en copa abierta de 200 gramos.

EGG-NOGG

Entra en su composición leche y huevo, espolvoreando la copa antes de servirla, con nuez moscada. Se sirve frío o caliente en vaso de 200 gramos.

FIZZ

Se caracteriza por su efervescencia y entra en su composición jugo de limón y azúcar. Se sirve en copa de 150 gramos.

FLIP

Similar al Egg-nogg pero no lleva leche. Se sirve en vaso de 130 gr.

GROG

Se prepara con bebidas y agua hirviendo. Se sirve caliente en vaso de 250 gramos.

JULEP

Se aromatiza con hojitas de menta o hierba-buena y no lleva fruta fresca. Se sirve con pajita en copa de 200 gramos.

MILK

Contiene leche como el Egg-nogg pero lleva jarabe de frutas en lugar de azúcar y bebidas alcohólicas en menor proporción. Puede beberse caliente, agregando la leche caliente. Se sirve en vaso de 200 gramos.

PONCHE

A diferencia del Grog, que ha de beberse caliente y sin fruta, el ponche puede servirse lo mismo frío o caliente. Suele prepararse con frutas, leche y huevos. Se sirve en vaso de 200 gramos.

POUSSE

El arte del Pousse consiste en volcar en el vaso varias bebidas de distintas densidades, cuidando que en su preparación no se mezclen entre sí y disponiéndolas en forma que se viertan en orden de mayor a menor densidad. Se sirve en vaso o copa "caña" de medida adecuada.

SOUR

De acentuado sabor a limón, pero sin la efervescencia del Fizz. Se sirve en copa de 100 gramos.

SMASH

Como el Julep, lleva unas hojitas de menta o hierba-buena, pero a diferencia de aquél, incorpora a su composición fruta fresca. Se sirve en copa de 200 gramos.

JULEP COBBLER

CLERICO FIZZ

EGG-NOGG SMASH MILK COOLER

DAISY

PONCHE GROG PONCHE

GROG

copa 200 gr.

FIZZ CLERICO

vaso 250 gr.

vaso 200 gr.

PARA EL

CRUSTA

POUSSE CAFE

SOUR

FIZZ SANGAREE

copa 150 gr.

copa 100 gr.

LAS COPAS SON IMPORTANTES

SANGAREE

FLIP

COCKTAILS de Champagne

vaso 130 a 150 gr.

copa 80 a 120 gr.

CINZANO en el